

Zangolato di Creme Fresche per la Burrificazione e del Formaggio Parmigiano Reggiano

Listino n. 9 del 04 marzo 2025

SALA CONTRATTAZIONE DI REGGIO EMILIA - CAMERA DI COMMERCIO DELL'EMILIA

Altri Latticini		Unità di misura	MIN	MAX	MIN	MAX
Zangolato di creme fresche per la burrificazione della provincia di Reggio Emilia, destinato ad ulteriore lavorazione, raffreddato e conservato a temperatura inferiore a 4°C, materia grassa min. 82%, residuo secco magro max, 2%, acidità max 1% (Prezzo alla produzione)		kg	4,55	4,55	0%	0%
Siero (franco caseificio)		100 kg	0,15	0,35	0%	0%
Formaggio Parmigiano Reggiano (qualità scelto 12% fra 0-1 per lotti di partita)		Unità di misura	MIN	MAX	MIN	MAX
produzione minimo 30 mesi e oltre		kg	15,05	15,50	0,67% ↑ 0,10€	0,65% ↑ 0,10€
produzione minimo 24 mesi e oltre		kg	14,60	14,90	0,69% ↑ 0,10€	0,34% ↑ 0,05€
produzione minimo 18 mesi e oltre		kg	13,85	14,20	0,36% ↑ 0,05€	0,35% ↑ 0,05€
produzione minimo 15 mesi e oltre		kg	13,05	13,30	0,38% ↑ 0,05€	0,38% ↑ 0,05€
lotto/i di produzione minima 12 mesi e oltre (da caseificio produttore)		kg	12,55	12,80	0,40% ↑ 0,05€	0,39% ↑ 0,05€